



FORELLENLASAGNE MIT TOMATEN-FENCHEL-RAGOUT

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

9 Stück Lasagneblätter

6 Räucherforellenfilets à 100 g, enthäutet

100 g Pizzakäse, gerieben

FÜR DAS RAGOUT

500 g

100 g Zwiebel(n), Brunoise

10 ml Olivenöl

400 g Fenchel, julienne

100 ml Weisswein

Salz und Pfeffer

Balsamico Essig, weiss

italienische Kräutermischung

Knoblauch, gepresst

400 g Fleischtomaten, entkernt

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fenchel dazugeben und mitschwitzen. Mit Weisswein ablöschen, etwas reduzieren lassen.
3. QimiQ Saucenbasis einrühren, würzen und bis zur gewünschten Sämigkeit weiter köcheln lassen.
4. Tomatenwürfel dazugeben.
5. Lasagneblätter in eine befettete Auflaufform geben, Ragout darauf verteilen, Fisch darauf legen. Den Vorgang wiederholen und mit Fenchelragout abschliessen.
6. Mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen.